



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR ÇORBASI

1 Çorba kasesi taze mantar
2 Çorba kaşığı un
1 Adet domates
Yeteri kadar su
Tuz
Çiçekyağı
1 Tutam dereotu

Tencereye çiçek yağını koyuyoruz. Unumuzu ilave edip, kısık ateşte çırpma teliyle sürekli karıştırarak, kavrulmuş un kokusu gelene kadar karıştırıyoruz. Sonra 2 su bardağı soğuk su koyup, karıştırmaya devam ediyoruz. Çorbamızın kıvamını sıcak suyla ayarlıyoruz. Kısık ateşte kaynarken diğer taratta mantarları ince ince doğrayıp, az yağda soteliyoruz. Üzerine ince doğranmış domatesi ve dere otunu koyup, biraz daha soteliyoruz. Kaynamakta olan çorbamızın içine harcıımızı ve tuzunu ilave edip 1-2 dakika daha kaynatıyoruz. Çorbamız servise hazır hale geliyor.